SALADE AUX CREVETTES

200 g de crevettes cuites et décortiquées, 100 g de champignons parfumés séchés, 200 g de pousses de bambou, 2 tiges de céleri blanc, 1 concombre, 100 g de nouilles chinoises cuites, 1 tranche de jambon cuit. Assaisonnement: 3 c à soupe de sauce soja, une pincée de sucre, 2 c à soupe de vinaigre, 2 c à soupe d'huile.

Faites gonfler les champignons dans de l'eau chaude pendant 30 mn au moins, égouttez-les et émincez-les. Emincez également les pousses de bambou, les tiges de céleri et le concombre sans le peler. Coupez le jambon en petits dés. Mélangez tous ces ingrédients. Arrosez avec la sauce soja, l'huile et le vinaigre, Servez frais. Décorez à volonté de grosses crevettes.

FONDUE CHINOISE

300 g de veau maigre, 300 g de boeuf (filet, faux-filet) ou de blanc de poulet ou 300 g de porc maigre, 300 g de poisson blanc sans peau ni arêtes (colin, cabillaud, daurade, 250 g de crevettes. Bouillon: 2 litres de bon bouillon de volaille (éventuellement eau et cubes). Sauces: sauce tartare, sauce aïoli, sauce tomate.

Coupez les viandes en petits morceaux ainsi que le poisson. Disposez tous les éléments de la fondue sur le plat de service. Faites chauffer le bouillon dans le caquelon, vérifiez son assaisonnement qui doit être assez relevé. Si vous utilisez du bouillon de cubes, préparez-le et faites-le cuire au préalable 30 mn avec 1 carotte, 1 poireau, 1 branche de céleri et 1 brin de persil, puis filtrez-le, il sera meilleur. Maintenez ce bouillon chaud à table et présentez en même temps les sauces indiquées. Accompagnez de riz à la créole.

SOUPE HANOIENNE

Faire un pot-au-feu avec 1 os à moelle, 100 g de crevettes séchées, 200 g de bas morceaux de boeuf, 1 sèche séchée, 50 g de gingembre frais, un peu d'anis étoilé, 2 ou 3 gros oignons, 1 c à café de glutamate, 9 c à café de nuoc mam et de l'eau. Lorsque la soupe est cuite, la passer et ajouter selon le goût des feuilles de menthe, des feuilles de coriandre, du poivre, du citron, du nuoc mam. Cuire 50 g de pâtes de riz par personne dans de l'eau salée. Couper 300 g de beefsteak en très fines lamelles, les mettre dans chaque bol, ajouter des pâtes et un peu d'oignon cru émincé, arroser avec le bouillon bouillant. On peut ajouter les bas morceaux de boeuf dans les bols.

QUENELLES DE BROCHET AU SAUMON FUME

8 grosses quenelles de brochet, 1 belle tranche de saumon fumé. Sauce: 50 g de beurre, 40 g de farine, 1/2 litre de lait (ou 1/4 litre de lait et 1/4 litre de fumet de poisson, si vous en avez), sel, poivre, 1 c à café de concentré de tomates, 75 g de crevettes grises cuites et décortiquées. A volonté, quelques crevettes bouquets pour décorer.

Faites fondre le beurre, saupoudrez de farine, remuez pendant quelques minutes sans laisser prendre couleur. Mouillez de lait, assaisonnez, laissez épaissir pendant 15 mn en remuant. Ajoutez le concentré de tomates et les crevettes, gardez au chaud. D'autre part, faites pocher les quenelles 15 mn à l'eau frémissante. Egouttez-les et enroulez-les dans une languette de saumon fumé. Rangez les quenelles dans un plat à gratin, nappez de sauce et faites gratiner. Décorez à volonté de crevettes bouquets.

TAGLIATELLES AUX CALMARS

Pour 6 personnes: 600 g de tagliatelles, 1 kg de petit calamars nettoyés, 50 g de crevettes roses décortiquées, 250 g de champignons de Paris, 400 g de tomates, 1 citron, 1 cuillerée à soupe de persil haché, 1 petit verre de cognac, 2 dl de vin blanc sec, 1 petit piment oiseau, 3 gousses d'ail, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre. Préparation 50 mn. Cuisson 15 mn.

Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau bouillante salée additionnée d'une cuillerée à soupe d'huile. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les, rincez-les sous l'eau froide, gardez-les en attente. Pelez, égrenez; concassez les tomates, réservez. Otez le bout terreux des champignons, lavez-les à l'eau citronnée, émincez-les, faites-les suer dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive chaude. Lorsqu'ils ont rendu toute leur eau, couvrez, laissez cuire 5 mn. Faites chauffer dans une sauteuse 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, versez les calamars coupés en morceaux dans la sauteuse, ajoutez l'ail pilé et le piment, faites revenir vivement, mouillez avec le vin et le cognac, salez, poivrez, laissez réduire de moitié à bon feu. Ajoutez les tomates concassées, couvrez, cuisez 10 mn. Ajoutez les champignons. Les crevettes, puis les tagliatelles réchauffez couvert 2 mn. Servez immédiatement, parsemé de persil haché. Ne laissez pas cuire plus longtemps les calmars, ils durciraient.

CANAPES AUX CREVETTES

Hachez finement 100 g de crevettes épluchées avec 100 g de beurre. Tartinez vos canapés avec cette préparation. Saupoudrez de persil et cerfeuil hachés.

CANAPES AUX CREVETTES (2)

Tartinez une tranche de pain de mayonnaise, recouvrez de crevettes décortiquées, arrosez d'un filet de citron. Garnissez d'un brin de fenouil.

CANAPES SUEDOIS

Les knäckebrod, que l'on trouve maintenant partout, servent de base à ces canapés, beurrés. Ils sont souvent garnis de poisson.

+ anguille fumée, cornichons à l'aigre doux, radis, olive.

+ harengs marinés radis.

+ saumon fumé roulé, concombre, oeuf dur, brins de fenouil.

+ sprats, radis, beurre.

+ hareng à la tomate, cornichons à l'aigre doux, radis, câpres.

+ crevettes, oeufs durs, beurre.

+ filets de harengs fumés, crevettes, cornichons, tomate, olive.

+ rollmops, oeufs durs, brins de fenouil.

+ saumon fumé, citron.

SALADE DE CELERI RAVE AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 1 beau bulbe de céleri, 200 g de crevettes cuites et décortiquées, 25 g de beurre, mayonnaise additionnée de 2 échalotes hachées menu.

Epluchez le céleri, coupez-le en petits cubes, faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 mn. Egouttez-les et laissez-les refroidir. D'autre part faites revenir les crevettes rapidement dans le beurre chaud, laissez-les refroidir également. Mélangez le céleri, les crevettes et la mayonnaise, décorez à volonté de touffes de persil. Vous pouvez remplacer les crevettes par des morceaux de crabe ou des moules et assaisonner d'une sauce au yaourt.

CHAMPIGNONS FARCIS AUX CREVETTES

3 à 4 gros champignons par personne le jus d'un citron, 100 g de beurre, sel, poivre, un citron, quelques olives vertes, 150 g de crevettes.

Retirez la queue des champignons. Arrosez les têtes avec le jus d'un citron afin d'empêcher qu'elles noircissent. Enduisez les têtes avec du beurre fondu et faites griller à four vif quelques minutes. Hachez les queues de champignons bien citronnées et mettez-les dans le mixeur avec les crevettes quelques minutes. Ajoutez à ce mélange un peu de beurre et farcissez-en le creux des champignons. Mettez au four quelques minutes et décorez avec les olives vertes et des quartiers de citron.

NASI GORENG

1 beau poulet de 1 kg 800, 4 c à soupe d'huile; 200 g de crevettes décortiquées, 2 gros oignons, 1 boîte de poivrons rouges au naturel, 1 boîte de 1/2 de tomates pelées, 300 g de riz long grain, bouillon (eau et cube), sel, poivre, sauce soja, sambal, 2 gros oignons, 2 c à soupe d'huile, 1 flacon de sauce curry, 100 g de noix de coco rapée, 100 g de cacahuètes.

Coupez le poulet en morceaux. Otez-en la peau et les os, coupez la chair en dés. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Mettez-y les dés de poulet à dorer avec les crevettes. Laissez-les cuire pendant 10 mn. Retirez-les. Mettez à leur place hies oignons hachés. Dès qu'ils sont blonds, ajoutez les poivrons égouttés et coupés en lanières, et les tomates. Versez le riz, puis les morceaux de poulet et les crevettes. Salez, poivrez, ajoutez un peu de sauce soja (1 ou 2 c à soupe selon le goût), 1 pointe de couteau de sambal, et mouillez de bouillon (deux fois et demie le volume du riz). Laissez cuire à feu doux pendant 20 m. Coupez les oignons en anneaux et faites-les frire. Pour servir, disposez sur le riz les rondelles d'oignons frites. Accompagnez de petits raviers contenant la sauce curry, la noix de coco râpée et les cacahuètes grillées au four. Pour un nasi-goreng de luxe, remplacez ou complétez les crevettes par des langoustines ou même du homard, cuits au préalable dans un court-bouillon aromatisé.

NASI GORENG (2)

Désossez un petit poulet et coupez la chair en dés. Détaillez en lamelles 200 g de viande de porc. Faites revenir ces morceaux dans une poêle contenant de l'huile chaude. Ajoutez 200 g de riz, 3 oignons hachés et 3 cuillerées à soupe de sauce au soja. Incorporez 100 de grosses crevettes décortiquées. Assaisonnez de sel et de poivre rouge. Mouillez avec trois verres de bouillon et faites cuire doucement durant 30 minutes. Avant de servir, garnissez le nasi-goreng de lanières d'omelette (ce plat peut également être confectionné avec de très fines nouilles, il est alors appelé bami-goreng).

PATES IMPERIAUX A LA VIETNAMIENNE

Pour 6 personnes: 6 galettes de riz (achetées séchées en paquet) une c à soupe de sucre. Pour la farce: 150 g de porc haché, 50 g de vermicelle chinois, 150 g de germe de soja coupé menu, 125 g de queues de crevettes roses fraîches décortiquées, 50 g de champignons noirs parfumés, un verre d'huile, feuilles de salade, branches de menthe. Pour la sauce: 6 cuillerées à soupe de nuoc-mam , 3 gousses d'ail, une pincée de piment, 3 cuillerées à soupe de jus de citron, 3 cuillerées à soupe d'eau tiède, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.

Remplissez une assiette creuse d'eau froide dans laquelle vous aurez fait dissoudre la cuillerée de sucre. Trempez-y les galettes de riz et tenez-les à plat entre 2 torchons mouillés et essorés. Faites tremper le vermicelle 15 minutes à l'eau tiède puis 5 minutes à l'eau bouillante. Mettez les champignons tremper 15 minutes à l'eau tiède puis jetez-les dans l'eau bouillante. Après 5 minutes de cuisson, égouttez-les, épongez-les et coupez-les menus. Ajoutez-leur le porc haché, le vermicelle haché, les crevettes, les germes de soja, l'ail écrasé et l'oignon finement haché. Assaisonnez et liez ces éléments avec les 2 oeufs battus. Farcissez-en l'une après l'autre les galettes de riz et roulez-les immédiatement en forme de rouleaux dont vous replierez les extrémités. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites cuire les rouleaux à feu pas trop vif en les retournant souvent pendant 20 minutes. Préparez la sauce en mélangeant le nuoc-mam, L'eau, le sucre, le jus de citron, ajoutez le piment et l'ail écrasé, répartissez cette sauce dans 6 petites coupelles. Placez dans 6 assiettes quelques feuilles de salade et branches de menthe ainsi qu'un pâté impérial coupé en tronçons. Chaque convive trempe avec les baguettes un morceau dans la sauce, le pose sur une feuille de salade avec un peu de menthe, roule le tout et le mange avec les doigts.

PETITS PAINS AUX CREVETTES

2 tranches de pâte de soja, 4 ou 5 c à soupe bien pleines de lard gras coupé en petits dés, 1 kg de crevettes crues entières, 3 gousses d'ail, 2 c à café de sel, 1 c à café de poivre moulu, 4 c à soupe de farine, 2 oeufs, huile à friture.

Humecter les tranches de pâte de soja avec de l'eau et les laisser ramollir sur une assiette. Mettre la graisse de porc dans un bol, l'ébouillanter, et l'égoutter dans un tamis, Décortiquer les crevettes et les laver dans une passoire. Les mettre dans un grand bol, avec les gousses d'ail épluchées, et broyer le tout. Ajouter le sel, le poivre, la farine et bien mélanger. Ajouter aux crevettes les oeufs préalablement battus. Ajouter la graisse de boeuf ébouillantée et mélanger. Partager en deux moitiés égales et les rouler en forme de saucisse, en les enveloppant dans les tranches de pâte de soja. Cuire au bain-marie pendant 10 minutes. Mettre à refroidir sur une grille, puis découper en travers ou en diagonale. Faire frire à l'huile bouillante. Les retirer une fois bien dorés et croquants, et les poser sur une serviette en papier pour absorber l'excédent de matières grasses. Servir avec de la sauce aigre-douce.

SUSHIS AUX CREVETTES

Préparation: 30 mn. Attente: 10 mn + 30mn. Cuisson: 30 mn. 4 personnes: Pour 12 sushis: 300 g de riz rond, 2 c à soupe de vinaigre de riz (ou de cidre), 6 grosses crevettes roses cuites, 12 feuilles d'épinard, 1 carotte, 3 oeufs, 2 cuillerées à soupe de sucre, 20 g de beurre, sel, poivre. Pour la sauce: 3 c à soupe de sauce soja, 2 c à soupe de vin blanc, 1 c à soupe de vinaigre, 2 pincées de sucre.

Rincez d'abord abondamment le riz à l'eau froide. Versez le riz dans une casserole et couvrez-le de 60 cl d'eau froide. Portez à ébullition sur feu vif puis des les premiers bouillons, poursuivez la cuisson à feu doux pendant 18 à 20 min. Le riz doit être tendre. Laissez reposer dans la casserole pendant 10 mn. Mélangez le vinaigre le sucre et 1 c à café de sel. Versez sur le riz et mélangez délicatement en soulevant le riz. Laissez refroidir complètement. Entre-temps, faites blanchir les feuilles d'épinard, 2 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les sur un linge. Battez les oeufs en omelette. Salez et poivrez-les. Faites cuire 2 omelettes très fines dans 10 g de beurre chacune. Laissez refroidir et découpez-les en 12 morceaux triangulaires. Epluchez la carotte et prélevez des fines bandes dans la longueur à l'aide d'un couteau économe. Faites-les pocher 3 mn à l'eau bouillante salée. Une fois le riz refroidi, prélevez-en 12 boulettes. Tassez-les bien entre vos mains puis formez-les en rouleaux. Enveloppez chaque rouleau d'une feuille d'épinard puis d'un morceau d'omelette, et d'une bande de carotte. Ajoutez une demi-crevette préalablement découpée dans la longueur. Serrez bien les sushis dans du film plastique et laissez reposer au frais 30 mn. Mélangez les ingrédients à la sauce et servez-la dans un bol pour accompagner les sushis.

TRANCHES DE PAIN AU PORC AU BOEUF OU AUX CREVETTES

1 tasse de viande hachée crue (porc ou boeuf ou de crevettes hachées, 2 c à soupe d'oignons hachés menu, 1 c à café de sel, 1 c à café de poivre, 2 oeufs, 7 tranches minces de pain de mie sans croûte et coupées en quatre, saindoux ou végétaline.

Mélanger dans un bol la viande, les oignons, le sel, le poivre et les oeufs. En tartiner chaque morceau de pain. Faire fondre la matière grasse dans un poêlon et laisser grésiller. Une fois la graisse très chaude, modérer le feu et faire dorer les morceaux de pain des deux côtés, en commençant par le côté viande. Retirer du feu et mettre sur une serviette en papier pour absorber l'excédent de graisse. Disposer sur un plat et servir chaud.

GRATIN CHINOIS

Faites cuire une tasse de riz à la créole, salez, poivrez, égouttez et laissez en attente. Faites chauffer de l'huile dans une cocotte et faites revenir un oignon émincé. Ajoutez 100 g de hachis de porc, 100 g de jambon fumé émincé et 100 g de champignons en lamelles. Faites rissoler le tout pendant 10 minutes. Ajoutez 100 g de crevettes grises, le riz une pincée de quatre-épices. Retirez du feu et ajoutez 3 jaunes d'oeufs ainsi que les blancs battus en neige. Beurrez un plat à gratin et placez à four chaud durant 15 minutes.

CHOU FLEUR AUX CREVETTES

Faites cuire 10 mn à l'eau frémissante salée 1 chou-fleur divisé en bouquets. Laissez refroidir. Préparez une mayonnaise avec 1 jaune d'oeuf, 1 c à café de moutarde, sel, poivre, 1/4 litre d'huile et un filet de vinaigre. Ajoutez 2 c à soupe de concentré de tomate. Mélangez la sauce avec 200 g de crevettes cuites décortiquées. Nappez le chou-fleur de sauce et servez avec des quartiers d'oeufs durs et de tomates à volonté.

CHOU FLEUR AUX CREVETTES(2)

Un chou-fleur, une salade laitue, 1 bol de mayonnaise, 100 g de crevettes épluchées, 4 tomates, 5 oeufs durs, persil.

Coupez le chou-fleur en bouquets et nettoyez-le. Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée, égouttez et laissez refroidir. Disposez la salade sur un plat et rangez-y les bouquets de chou-fleur que vous recouvrirez d'une couche de mayonnaise. Disposez les crevettes en petits tas, décorez avec des tranches de tomates et des demi-oeufs durs. Gardez un oeuf dur que vous passerez au tamis et dont vous parsemerez le plat. Saupoudrez de persil haché et servez bien frais.